

CHOCOLATE CREMOSO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sopa cheia de margarina
- 3 colheres de café de amido de milho
- 8 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de leite (para dissolver o amido)
- canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

- Colocar as duas xícaras de leite na panela e ir aquecendo em fogo baixo.
- Em seguida, com o leite morno, colocar o cacau em pó e mexer até dissolver por completo.
- Adicionar a caixa de leite condensado e dissolver.
- Acrescente a margarina e mexa para derreter por completo.
- Deixe em fogo baixo, enquanto isso use a meia xícara de leite para dissolver o amido de milho.
- Acrescente à panela com a mistura.
- Ao notar que começou a dar ponto, coloque o creme de leite e mexa até dar o ponto.
- Desligue e sirva com a canela polvilhada se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34427-chocolate-cremoso-especial.html>